



PANCETTA RUSTICA



Allevamenti italiani



Senza glutine



Senza lattosio



Allergeni assenti



Descrizione prodotto:

La pancetta, rappresenta uno dei tagli adiposi del suino, si ricava dal ventre e dal costato del maiale.

La rustica è una pancetta arrotolata, pressata con assi di legno, dalla consistenza morbida e dal forte profumo di spezie.

Ingredienti:

Carne di suino, sale marino, destrosio, saccarosio, aromi in porzioni variabili, antiossidanti: E301, conservanti: E250, E252.

Materia prima:

Carne di suino proveniente da allevamenti italiani.

Processo produttivo:

La pancetta rifulata, viene massaggiato a secco con la miscela di salagione e riposta a riposare in cella. La carne in cella resta dai 13-15 giorni a temperatura tra 4°-6°C, in fine vengono raschiate per dissalarle, rifulate, arrotolate, rivestite in fazzoletti e pressate con assi di legno. Fatte riposare per altri 2 giorni in cella, a temperatura 17°-19°C, si procede al lungo processo di stagionatura che varia da un minimo di 40 giorni.

Caratteristiche sensoriali:

Colore rosato con particolari striature di grasso e carne magra. Odore profumato è delicato in base agli aromi utilizzati per la conservazione. Sapore è dolce e speziato con una nota di affumicate. Consistenza è morbida.

| Valori nutrizionali 100 gr. - Pancetta Rustica | |
|---|------------------------|
| Valore energetico | 2083,0 Kj - 503,0 Kcal |
| Grassi di cui grassi acidi saturi | 44,8% 18,3% |
| Carboidrati di cui zuccheri | 3,1% 3,0% |
| Proteine | 21,9% |
| Sale | 4,5% |

Valori medi, eventuali scostamenti dipendono dalla stagionatura o dalla materia prima utilizzata.

| Conservazione | | |
|---------------------------------------|------------|-----------------------|
| | Intero | Porzionato sottovuoto |
| Termine minimo di conservazione (TMC) | - | 100 gg |
| Temperatura di conservazione | 14° - 16°C | Max 4°C |

| Allergeni D.lgs. 114/06 | | |
|---|----|----|
| | SI | NO |
| Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | | x |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | x |
| Uova e prodotti a base di uova | | x |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | x |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | x |
| Soia e prodotti a base di soia | | x |
| Latte e prodotti a base di latte | | x |
| Frutta a guscio (mandorle, noccioline, noci comuni, noci di anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati) | | x |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | x |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | x |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | | x |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | x |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | x |

| Informativa commerciale | |
|-------------------------|-------------|
| Imballo | Cartone |
| Peso unitario | Kg < 1,6 ca |
| Pezzi cartone | 4 |



Prodotto e confezionato da Liuzzi Pasquale SRL - Bottega Pugliese
 Zona H, 131/C 70015 Noci (Bari) Puglia - Italy - Coordinates GPS N. 40° 48' 36" E. 17° 7' 30"
 Cell. +39 348 697 4755 - Fax. +39 080 497.42.71 - E-mail: info@bottegapugliese.it
 ai sensi del Reg. CE 853/2004 - P.IVA 03883280723

www.bottegapugliese.it